37e Année. — Tome LXXII. N° 1871 Paris, 8 Mai 1930

REVUE DE VITICULTURE

RECHERCHES SUR LA VALEUR ALIMENTAIRE DES JUS DE RAISINS FRAIS ET DU VIN AU POINT DE VUE DE LEUR TENEUR EN VITAMINES

La pratique de la fermentation est, parmi les peuples, au moins aussi ancienne que celle de la cuisson des aliments. On sait que les boissons fermentées ont été préparées et consommées depuis les époques les plus reculées et par tous les peuples.

Au Thibet, en Chine, dans les Indes, en Nubie, depuis des siècles, on prépare des infusions de riz ou d'autres céréales, seules ou mélangées de miel ou d'épices, et on laisse le tout fermenter.

Les paysans russes, opérant de même avec des infusions de pain de seigle, obtiennent un breuvage mousseux, le « kvasse ». C'est aussi avec des graines de céréales germées que les Gaulois, les Germains fabriquaient une sorte de bière ou « cervoise ». L'« hydromel » était un breuvage fait avec du miel d'abeilles fermenté ; c'était la « boisson des dieux ». On obtient du « vin de palme » à partir de la sève sucrée du palmier et, dans l'Amérique du Sud, on fait des boissons alcooliques avec la sève sucrée de l'agave ou celle de la canne à sucre. En Norvège, c'est la sève du bouleau qu'on utilise et, dans les Alpes, la racine de gentiane. Le « kéfir » des Arabes et le « koumys » des Cosaques proviennent de laits fermentés de chamelle et de jument.

Dans nos pays d'Europe occidentale, on utilise comme boissons fermentées de la bière, du cidre, du vin. On sait que, depuis la plus haute antiquité, dans tous les pays où croît la vigne, on boit du vin, dont l'usage s'est répandu de l'Orient vers l'Occident, avec la marche des civilisations.

Il faut voir, certes, dans cette coutume si répandue de la fermentation, un procédé de conservation de liquides ou de substances nutritives facilement altérables, mais il convient d'y voir également le désir de trouver, dans ces aliments alcoolisés, un *excitant*. A ce dernier point de vue, l'usage des boissons fermentées, l'usage du vin en particulier, semblerait répondre à la satisfaction d'un besoin puissant.

Mais ce qui a plus particulièrement préoccupé les hygiénistes, les médecins et les physiologistes, depuis le milieu du siècle dernier, c'est la question de la

valeur du vin en tant qu'aliment énergétique, et c'est aussi, et surtout, la question de l'innocuité ou de la toxicité de cette boisson. L'opinion publique a même été fortement troublée par la peur, d'ailleurs très légitime, que provoquaient les progrès de l'alcoolisme.

Le chercheur qui s'intéresse scientifiquement à ces questions ne saurait se laisser influencer par des raisons de pur sentiment.

« Le calme absolu, l'absence totale d'idées préconçues, — disions-nous avec le Dr Portier, dans ce même *Bulletin*, en 1922 (1) —, sont nécessaires à ceux qui entreprennent des recherches dont les résultats sont susceptibles de heurter une opinion généralement admise depuis des siècles. Il est certaines questions *résolues* par le bon sens du vulgaire qu'on ne doit aborder qu'avec une extrême prudence. Dans les pays vignobles, par exemple, quantité de familles qui font une consommation *modérée* de vin jouissent d'une excellente santé et ne semblent pas inférieures, en force et en résistance, aux familles des ancêtres vignerons. Partout, dans ces régions, le vin est considéré comme un aliment et même, pris chaud et sucré, comme un merveilleux médicament. »

Dans cette même publication, — après avoir parlé de la valeur nutritive des boissons fermentées, envisagée principalement au point de vue énergétique —, nous avons montré comment nous avions été amenés à envisager la présence possible, dans le vin, de substances nutritives agissant en quantités infinitésimales, notamment des vitamines.

Et nous avons terminé en donnant les résultats de quelques expériences de début relatives à cette question des vitamines, résultats tendant à prouver qu'il existait, dans le vin, de petites quantités de vitamines hydro-solubles.

Depuis 1922, nous avons poursuivi, seule, ces recherches, les interrompant souvent faute de crédits suffisants, puis les reprenant systématiquement lorsque des circonstances favorables nous permettaient de le faire.

I. — Les vitamines. — Méthode de recherche et de dosage des vitamines. Avitaminose C et avitaminose B

Avant d'indiquer les résultats que nous avons obtenus, nous allons, pour la clarté du sujet, donner quelques indications relatives à la question des vitamines et à la méthode de recherche et de dosage des vitamines, couramment employée à notre laboratoire.

Les vitamines sont des substances encore indéterminées chimiquement et physiquement, — dont l'organisme animal serait incapable de faire la synthèse —, et qui posséderait les propriétés reconnues dans certaines fractions de l'« indéterminé alimentaire », fractions qui, à des doses minimes, de l'ordre du millième du poids de la ration quotidienne, sont indispensables à l'accomplissement des phénomènes vitaux pendant l'état adulte ou au cours du développement de l'organisme, et dont l'absence détermine des troubles caractéristiques de la nutrition.

(1) *Les boissons fermentées et les idées nouvelles sur la nutrition. Bull. Soc. Scientif. d'Hyg. alim.*, 1922, t. 10, p. 345-355.

Seuls, les végétaux et certains microbes seraient capables de faire la synthèse des vitamines, qui pourraient alors être emmagasinées, mises en réserve, dans certains tissus végétaux et animaux.

On peut dire que, dans l'ensemble, les animaux, parvenus à un certain degré d'organisation, dépendent des végétaux au point de vue des vitamines, comme ils en dépendent au point de vue de l'énergie.

On connaît, à l'heure actuelle, plusieurs vitamines distinctes, que l'on a coutume de classer d'après des caractères de solubilité et d'après leur principale propriété physiologique, laquelle, le plus souvent, ne peut être définie que par l'effet d'une carence totale.

C'est ainsi que nous distinguons :

— d'une part, des principes qui paraissent jouer un rôle essentiel dans les phénomènes assurant le *fonctionnement de l'organisme* : ce sont les *vitamines* dites *hydro-solubles*, substances renfermant en général de l'azote :

Vitamine antiscorbutique ..... ou *facteur C.*
Vitamine antinévritique ..... } ou *facteurs B.*
Vitamine d'utilisation nutritive ..... }
Vitamine antipellagreuse ..... ou *facteur P.*

— d'autre part, des principes qui semblent jouer un rôle essentiel dans les phénomènes assurant le *développement*, l'*édification de l'organisme* : ce sont les *vitamines* dites *lipo-solubles*, substances non azotées :

Vitamine de croissance proprement dite ou *antixérophtalmique*.. ou *facteur A.*
Vitamine antirachitique ..... ou *facteur D.*
Vitamine intervenant dans les phénomènes de reproduction et aussi à la fin de la croissance..... ou *facteur E.*

Ces dernières vitamines, intimement liées à certains matières grasses, ne peuvent évidemment exister ni dans le vin, ni dans le jus de raisins frais et mûrs qui sert à la préparation du vin.

Ce sont les vitamines du premier groupe, ou *vitamines hydro-solubles*, que nous avons recherchées dans ces deux liquides, sauf toutefois la vitamine antipellagreuse, encore très mystérieuse à l'heure actuelle et dont certains auteurs nient même l'existence.

Pour la recherche des vitamines C (antiscorbutique) et B (antinévritique et d'utilisation nutritive), nous avons utilisé les espèces animales suivantes :

— des *Cobayes* pour le dosage de la vitamine C,

— des *Pigeons*, des *Cobayes* et des *Rats* pour le dosage des vitamines B.

Pour chaque espèce animale et pour chaque expérience, nous avons choisi, autant que possible, des individus de même âge et de même poids, ayant été soumis préalablement à un même régime.

Pour la caractérisation de chacune des vitamines, nous avons opéré avec un régime-type, un régime-standard, que nous connaissions bien, un régime adapté à l'animal qui doit le consommer.

Ces régimes-types sont constitués de telle sorte que la vitamine en question puisse être séparée de tous les autres principes alimentaires, lesquels ne doivent pas en contenir la moindre trace. On purifie donc ces divers principes pour les débarrasser du ou des facteurs à rechercher, et il s'ensuit que les régimes sont artificiels.

Les animaux sont répartis en trois lots :

Lot I. — Des individus-témoins, qui demeurent normaux et en parfaite santé pendant toute la durée de l'expérience, reçoivent un régime artificiel complet, biochimiquement équilibré, régime qui comprend deux parties extrêmement inégales :

1° une partie volumineuse renfermant l'énergie nécessaire (c'est-à-dire la totalité des substances énergétiques) et toutes les substances fondamentales indispensables (*à l'exception de la vitamine en question*) en proportions convenables ;

2° une partie très minime, *qui contient seulement*, en quantité nécessaire et suffisante, cette *vitamine* (ou, plus exactement, une substance naturelle ou un extrait particulièrement riche en cette vitamine). La quantité optima en a été fixée, par des essais préalables, pour un régime déterminé.

Lot II. — D'autres individus reçoivent le régime artificiel exclusivement et totalement privé de la vitamine à rechercher.

Lot III. — D'autres individus, enfin, reçoivent ce même régime, auquel on ajoute, au lieu de la vitamine à rechercher, la substance alimentaire dont on veut connaître la valeur vitaminique.

Les individus du lot II manifestent les lésions et les troubles caractéristiques, soit du scorbut, s'il s'agit d'avitaminose C, soit de la polynévrite, s'il s'agit d'avitaminose B.

Disons quelques mots de ces deux maladies, dues à l'absence, dans le régime, d'un ou de deux facteurs hydro-solubles déterminés.

Vitamine C ou antiscorbutique. — L'absence de vitamine C dans un régime ne détermine pas de perte de l'appétit ; il se produit dans l'organisme, au bout d'un certain temps, une tuméfaction douloureuse des gencives et des articulations, puis des lésions osseuses et enfin d'abondantes hémorragies provoquant inévitablement la mort après d'atroces souffrances.

Cette maladie par avitaminose, dite *scorbut aigu*, se développe chez certaines espèces animales (Cobaye, Chien, Porc, Singe, Homme, etc.), sans rapport, ni avec la croissance, ni avec l'âge, ni avec le sexe. En quoi consiste-t-elle essentiellement ?

Le sang ne reste pas en circulation dans les vaisseaux qui normalement le contiennent. Il y aurait un trouble grave de la perméabilité des capillaires, lié à une altération des propriétés du sang et des humeurs. De là, un *syndrome hémorragique*, sur la nature précise duquel on est loin d'être fixé.

Peut-être existe-t-il, à côté d'une vitamine spécifiquement antiscorbutique, qui assure l'intégrité des capillaires sanguins, un facteur C jouant un rôle dans le métabolisme du fer, et, par son intermédiaire, sur la formation de l'hémoglobine

La vitamine antiscorbutique se comporte comme une facteur d'entretien, d'équilibre, non comme un facteur de croissance.

Enfants, adultes, vieillards, doivent donc consommer chaque jour, à l'état frais, des aliments riches en vitamine antiscorbutique.

Nous pensons que des maladies mal définies, telles que certaines formes d'arthritisme, certaines affections buccales (périostite alvéodentaire, par exemple) peuvent être, dans une certaine mesure, le résultat lointain d'une très légère carence de vitamine C, répétée au cours des siècles et due aux traitements subis par les aliments : broyage, dessication et abus de la cuisson, toutes manipulations qui détruisent, en partie ou en totalité, cette vitamine très fragile et très instable. Certains sujets seraient particulièremen sensibles à une faible carence de facteur antiscorbutique.

Il est bien certain que, au sein des grandes villes, de nombreux individus ne trouvent pas, dans leur nourriture habituelle, une quantité suffisante de vitamine C et que, si le scorbut aigu classique, aujourd'hui disparu, est devenu une question en quelque sorte théorique, les *états préscorbutiques* (Weill et Mouriquand), peu connus, mal définis, mais fréquents, sont au contraire d'un grand intérêt pour la clinique et l'hygiène alimentaire.

Vitamine B. — Il existe, ainsi qu'il a été dit plus haut, deux vitamines B : une *vitamine* dite d'*utilisation nutritive*, une *vitamine* spécialement *antinévritique*.

Lorsque ces vitamines manquent dans le régime, il se produit bientôt une diminution de l'appétit, puis surviennent des troubles digestifs et nerveux qui vont en s'aggravant. On observe de la diarrhée, des vomissements, une baisse simultanée du poids et de la température, des paralysies et, enfin, des troubles cérébelleux avec crises violentes, dites *crises de polynévrite*, précédant la mort. L'abaissement de la température devient alors considérable. Il y a également une notable diminution du métabolisme basal.

Tous ces troubles sont caractéristiques de la *polynévrite expérimentale* du Pigeon et du Rat et aussi du *béribéri humain*, avitaminose spontanée fréquente en Extrême-Orient.

Les résultats de certains travaux de Mme L. Randoin et de H. Simonnet (1923-1924) fournissent des renseignements positifs sur le mode d'action des vitamines B dans l'organisme normal. Ces auteurs ont d'abord prouvé que les crises de polynévrite et la mort des animaux avitaminés sont d'autant plus précoces que la proportion des sucres digérés, puis absorbés, est plus grande dans la ration ; ils ont montré ensuite que, plus le régime renferme de féculents et de sucres, plus il doit contenir de vitamines B pour être complet.

Ils ont tiré de leurs expériences les conclusions qui suivent :

1° Les vitamines B agiraient dans le fonctionnement de l'organisme en ce sens qu'elles joueraient un rôle dans l'utilisation, par les cellules, des matières sucrées, considérées comme les plus importantes des substances énergétiques. En l'absence de ces vitamines, la combustion des glucides se produit d'une manière incomplète ; des substances appartenant au métabolisme intermédiaire

des sucres apparaissent en quantité anormale, et leur accumulation déclenche, à un moment donné, les crises de polynévrite.

2° Grâce à la vitamine B d'utilisation nutritive, les sucres peuvent être conduits, dans l'économie, jusqu'au terme ultime de leur catabolisme.

3° La vitamine B, spécialement antinévritique, empêcherait la production des crises ou favoriserait leur guérison. Les extraits thyroïdiens, ou la tyroxine, à la dose de quelques milligrammes, semblent agir dans le même sens que cette vitamine antinévritique proprement dite.

Les vitamines B seraient essentiellement des *excitants fonctionnels*.

Des applications pratiques se dégagent nettement de ces recherches.

Plus le fonctionnement d'un organisme est important et actif, plus cet organisme doit recevoir de vitamines B, — fait qui a d'ailleurs été prouvé expérimentalement. Un adulte en réclame une quantité plus forte qu'un enfant, une femme en gestation en réclame beaucoup plus qu'un adulte ordinaire, pour un même régime et un travail mécanique semblable.

Mais, dans tous les cas, la consommation régulière de sucres ou de féculents privés de vitamines B, — tels que le sucre ordinaire, les bonbons, diverses sucreries, certains gâteaux, les farines purifiées, le riz poli —, exige l'ingestion simultanée d'une quantité de vitamines B proportionnelle à la quantité de matières sucrées absorbées.

II. — Expériences faites avec du jus de raisins frais

Désirant étudier systématiquement la valeur alimentaire du vin au point de vue des vitamines, nous avons voulu entreprendre, au préalable, des recherches avec les raisins frais et mûrs qui servent à préparer le vin.

Nous avons utilisé, non les raisins entiers, mais du jus de raisins que nous obtenions très simplement de la manière suivante : des raisins frais, placés dans une nouet de tarlatane, étaient pressés à la main aussi fortement que possible. Le jus qui s'écoulait était immédiatement donné à la pipette, soit aux Cobayes, soit aux Pigeons mis en expérience.

Vitamine C antiscorbutique. — Les trois lots de Cobayes, utilisés pour la recherche du facteur C antiscorbutique dans le jus de raisins, recevaient tous le régime de base scorbutigène de L. Randoin (1), dont la composition centésimale est la suivante :

Farine de haricots blancs	83
Levure de bière sèche	3
Graisse de beurre	5,5
Chlorure de sodium	1,5
Lactate de chaux	5,0
Papier filtre	2,0

(1) Mme L. Randoin. *Bull. Soc. Chim. biol.*, 1923, 5, p. 806.

Lot I. — Régime scorbutigène + 3 cm³ de jus de citron frais, par animal et par jour.

Lot II. — Régime scorbutigène, employé seul.

Lot III. — 1° Régime scorbutigène + 3 cm³ de jus de raisins frais, par animal et par jour.

2° Régime scorbutigène + 6 cm³ de jus de raisins frais, par animal et par jour.

Les individus-témoins du lot I se sont maintenus en parfaite santé. Leurs courbes de poids sont absolument normales.

Tous les individus du lot II ont présenté les signes caractéristiques du scorbut aigu : lésions osseuses et hémorragiques et mort au bout de 28-32 jours.

Les Cobayes recevant 3 cm³ de jus de raisins frais ont pu, grâce à cet apport supplémentaire, vivre plus longtemps que les précédents ; ils ne sont morts que du 40e au 45e jour.

Les Cobayes recevant 6 cm³ de jus de raisins frais ont présenté une survie beaucoup plus longue. Ils ont vécu plus de deux mois.

Conclusions. — Les raisins frais, et le jus qui en provient, utilisé immédiatement après pression des grappes, renferment de la vitamine C.

Leur valeur antiscorbutique est bien moindre que celle du jus de citron ou d'orange, — laquelle valeur est, on le sait, considérable —, mais la quantité de Vitamine C qu'ils renferment est cependant notable, puisqu'une dose quotidienne double de celle du jus de citron permet aux Cobayes de vivre 70 jours environ.

Il eût été intéressant de poursuivre ces recherches en précisant la dose de jus de raisins frais produisant les mêmes effets, préventifs et curatifs, que la quantité nécessaire et suffisante de jus de citron frais, mais le prix extrêmement élevé des raisins nous a obligée à interrompre ces essais.

D'autre part, nous avons eu l'occasion de nous assurer, à plusieurs reprises, que les jus de raisins concentrés, renfermant une substance assurant la conservation du produit, ne possèdent plus d'action antiscorbutique vis-à-vis du Cobaye.

Vitamines B. — Du jus de raisins frais, préparé comme il a été dit précédemment, a été donné à des Pigeons recevant une ration artificielle exclusivement dépourvue de vitamines B (20 gr. par jour), *administrée par gavage.*

Voici la composition centésimale de ce régime :

Caséine privée de vitamines B	6
Fibrine purifiée	5
Ovalbumine purifiée	5
Graisse de beurre	4
Dextrine	66

Agar-agar	8
Papier filtre	2
Mélange de sels	4

Trois lots de Pigeons ont été mis en expérience :

Lot I. — Régime privé de vitamines B+1 gr. de levure de bière sèche, par animal et par jour.

Lot II. — Régime privé de vitamines B, employé seul.

Lot III. — 1° Régime privé de vitamines B + 6 cm³ de jus de raisins frais, par animal et par jour.

2° Régime privé de vitamines B + 12 cm³ de jus de raisins frais, par animal et par jour.

Nous avons également essayé, sur le Pigeon privé de vitamines B, 6 gr. par jour et par animal du mélange de pulpe et pépins demeurant à l'intérieur du nouet de tarlatane après extraction du jus de raisins.

Les Pigeons du 1er lot ont présenté des courbes normales de poids et de température.

Ceux du 2e lot sont morts au bout de 17 à 27 jours, après avoir manifesté les crises typiques de la polynévrite.

Il en a été de même pour tous les pigeons recevant la pulpe et les pépins en supplément du régime carencé.

Quant aux animaux du 3e lot, les uns, — ceux qui ont reçu 6 cm³ de jus de raisins, — ont vécu de 25 à 30 jours ; les autres, — ceux qui ont eu 12 cm de jus de raisins, — ont vécu de 25 à 30 jours ; les autres, — 12 cm³ de jus de raisins —, ont vécu en moyenne quelques jours de plus : de 28 à 32 jours.

Conclusions. — Le Pigeon est un animal particulièrement sensible au défaut de vitamines B. Il a notamment besoin d'une quantité très importante de facteur B antinévritique.

Si cette quantité ne lui est pas fournie, il présente des crises de polynévrite qui entraînent inévitablement la mort.

De ces essais faits sur le pigeon, nous ne pouvons tirer que les conclusions suivantes :

Le jus de raisins frais ne renferme que peu de vitamine B antinévritique. La pulpe et les pépins en contiendraient encore moins, ou pas du tout.

Il est très probable que le jus de raisins renferme de notables proportions de vitamine B d'utilisation nutritive. Pour le savoir, il faudrait employer, comme animal-réactif, le Rat blanc qui se contente de beaucoup moins de vitamine antinévritique que le pigeon, ou bien il conviendrait d'utiliser, pour ce dernier animal, un régime renfermant, en supplément de la ration carencée, le facteur B antinévritique seul, qui empêcherait les crises et la mort rapide.

Mais la préparation de tels produits, renfermant l'une des vitamines B à l'exclusion de l'autre, est particulièrement longue et coûteuse, difficultés qui, s'ajoutant à la nécessité de se procurer chaque jour, pendant plusieurs mois,

une certaine quantité de raisins frais, rendent impossible la continuation de ces recherches (1).

Mme Lucie Randoin,
Directrice du Laboratoire de Physiologie du Centre de Recherches sur l'Alimentation, Institut des Recherches agronomiques et Société scientifique d'Hygiène alimentaire.

VITICULTEURS, ATTENTION... A L'EXPERTISE CONTRADICTOIRE

Un ancien fonctionnaire du Service de répression des fraudes attire l'attention de tous les viticulteurs sur le fait suivant :

Le décret du 31 décembre 1928, sous prétexte d'améliorer l'expertise contradictoire, la supprime complètement ; il annule ainsi, juridiquement et radicalement, tous les droits de la défense ; il consacre enfin la main-mise absolue de l'Administration sur le pouvoir judiciaire.

Nous en fournissons des exemples précis, et nous sommes tout disposé à donner les noms, les dates, et les copies des documents à ceux qui ont qualité pour sévir.

*
* *

Malgré les trois articles parus, en avril et mai 1929, dans la *Voix des Colons*, et les preuves que nous avons alors fournies, personne n'a bougé. Une inertie complète du haut en bas des corps élus, des pouvoirs politiques, et du public lui-même, a accueilli le « garde-à-vous » que nous avions poussé.

Aujourd'hui, ce ne sont plus des « avertissements » que nous apportons, mais un fait ! Un fait qui justifie toutes les craintes que nous avons alors exprimées, et qui démontre à l'évidence la vérité de nos prédictions, c'est-à-dire qu'il n'y a plus d'expertise contradictoire, tout autant, du moins, que les mots français ont un sens et que, suivant ce que nous écrivions, il y a un an : tout vendeur est réellement, par ce décret du 31 décembre 1928, livré pieds et poings liés au caprice du Service des fraudes.

La Cour de Cassation vient, en effet, de rendre, le 6 août 1929, un arrêt consacrant la disparition de l'expertise contradictoire, l'évanouissement de toute justice et même de tous les droits les plus élémentaires de la défense, le tout à la plus grande gloire de l'arbitraire du Service des fraudes.

*
* *

Voici de quoi il s'agit.

I. — X... est poursuivi, à Bordeaux, pour une prétendue fraude que le « Laboratoire officiel », ou « Laboratoire de triage » a signalé dans son produit.

(1) Mémoire présenté à la Société scientifique d'hygiène alimentaire, 1930.

II. — Mis à l'instruction en 1928, avant le décret du 31 décembre 1928, il se défend, donne des explications, et demande l'expertise contradictoire. Le juge désigne un expert ; lui, un second.

On leur remet des échantillons, et on attend.

Ces experts ont tous les renseignements contenus dans le dossier : explications du prévenu ; origine du produit ; nature du terrain qui l'a fourni ; modes de culture, engrais, traitements que ce terrain a subis, etc., etc., tous renseignements qui n'existaient pas lors de l'envoi de l'échantillon au « Laboratoire de triage », et qui, même s'ils eussent alors existé, ne devaient pas être connus, d'après la loi, par ce Service officiel.

L'article 13 du décret du 22 janvier 1919 prescrit, en effet, à peine de nullité (car nous sommes en présence d'un « texte pénal », c'est-à-dire en « droit étroit »), que le chimiste officiel, n'ayant en mains que le « talon » de l'étiquette, doit connaître uniquement :

1° Le nom du produit échantillonné ;

2° La date du prélèvement ;

3° Le numéro sous lequel on l'a enregistré.

Il ne doit savoir rien d'autre, et cela se comprend sans peine.

Insistons bien sur ce point, — et je supplie mes lecteurs de prêter ici toute leur attention, car il y va de leur honneur et de leur fortune :

« Le fameux décret du 31 décembre 1928, sur lequel on s'appuie aujourd'hui, comme on va le voir, pour déshonorer et ruiner X..., ne touche pas à cet article 13. »

Ceci est extrêmement important, comme nous allons le montrer.

Ce décret du 31 décembre 1928 n'a, en effet, pour objet que de modifier l'article 29 du décret du 22 janvier 1919, et pas un seul autre, et encore ne le modifie-t-il que dans le seul cas où les conclusions de l'expertise contradictoire contredisent celles du « Laboratoire de triage ».

Le nouveau décret (31 décembre 1928) s'exprime alors ainsi :

Art. 29. — « Si les deux premiers experts sont d'accord pour infirmer les conclusions du rapport du Laboratoire (de triage) qui a conclu à la présomption de fraude ou de falsification, le rapport de ces experts, avec toutes pièces utiles, sera communiqué par le juge d'instruction au signataire du rapport du Laboratoire, sauf dans le cas où le signataire de ce rapport a participé lui-même à l'expertise en qualité d'expert.

« Dans le délai d'un mois, le Laboratoire devra retourner le dossier au magistrat instructeur avec toutes les observations que le signataire du rapport du Laboratoire (de triage) aura jugées utiles. Sur le vu de ces observations, le juge d'instruction pourra ordonner une nouvelle expertise. Celle-ci sera confiée à trois experts qui procéderont à l'examen simultané de l'unique échantillon restant. »

On se demande vraiment comment il est possible que le rédacteur de ce nouvel article 29 ait pu écrire les « énormités logiques » ci-dessus en maintenant les articles 13 et 27 de ce même décret, contradictoires, logiquement et juridiquement parlant, avec ce nouveau texte.

Et, tout d'abord, une assertion contraire au sens commun :

« Le juge communique le rapport des deux experts au signataire du rapport du Laboratoire (de triage), sauf dans le cas où le signataire de ce rapport a participé lui-même à l'expertise en qualité d'expert. »

Qu'est-ce à dire en bon français ?

Comment un directeur de Laboratoire (de triage), ayant signalé à l'Administration un produit « délictueux », peut-il accepter une mission d'expert, au sujet du même produit, dans l'expertise contradictoire obligatoire à l'ouverture de l'instruction qu'il a mise en mouvement par les conclusions de son rapport ?

Un cas pareil ne doit pas exister. Le viser dans un décret est une honte pour ses rédacteurs et, par ricochet, pour la France.

Mais rapprochons maintenant ce nouvel article 29 des articles 13, 20 et 27 du même décret.

Ce nouvel article 29 s'occupe :

1° De l'analyse et des conclusions du « Laboratoire de triage ». Et l'article 13 fixe les conditions obligatoires de cette analyse, avec l'article 20 :

2° De l'analyse et des conclusions des deux experts contradictoires nommés, après ouverture de l'instruction, l'un par le juge, l'autre par le juge encore, mais sur désignation de l'inculpé. Et l'article 27 précise toutes les modalités des opérations de ces derniers.

L'article 13 dit :

Art. 13. — Tout échantillon est mis sous scellés, appliqués sur une étiquette composée de deux parties : le talon et le volant.

Le talon seul suit l'échantillon au Laboratoire (de triage). Il ne doit porter que les indications suivantes : date du prélèvement ; numéro d'ordre.

Le volant, etc. (sans utilité ici).

L'article 20 ne permet pas au Laboratoire (de triage) de choisir ses méthodes d'analyse :

Art. 20. — Pour l'examen des échantillons, les laboratoires (de triage) ne peuvent employer que les méthodes indiquées par la Commission permanente. Ces méthodes sont décrites en détail par des arrêtés du ministre.

Le chimiste du Laboratoire de triage diffère donc complètement des experts contradictoires quant aux moyens à sa disposition. En particulier, ses renseignements sur le produit qu'il doit analyser sont nuls. Comme le dit très bien le ministre de l'Agriculture, dans sa circulaire du 20 février 1907 :

« Le rôle des Laboratoires administratifs est de faire un triage parmi les échantillons qui leur sont transmis. Aussi l'examen qui leur est demandé n'a-t-il aucun des caractères d'une expertise véritable.

« Le Laboratoire administratif ne peut que signaler, le cas échéant, l'anomalie d'un vin, laissant aux experts prévus par la loi le soin de conclure, après s'être entourés de tous les renseignements concernant l'espèce... Son appréciation constitue, pour l'autorité judiciaire, une indication, une présomption, qui justifie l'ouverture d'une instruction. »

L'article 27, qui s'occupe de ces experts contradictoires, est, en effet, très explicite :

Art. 27. — ...Le juge d'instruction donne communication aux deux experts des procès-verbaux de prélèvement (que le Laboratoire de triage n'a pas eus), ainsi que du rapport du Laboratoire de triage (dont ils connaissent, par suite, les chiffres et les conclusions), des factures, lettres de voiture, pièces de régie et, d'une façon générale, de tous les documents que l'inculpé a jugé utile de produire, ou que le juge s'est fait remettre...

Aucune méthode officielle n'est imposée aux experts. Ils opèrent à leur gré... Toutefois, ils doivent discuter en commun leurs conclusions, etc.

(*A suivre.*)

Mac Grellet.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Importation des vins d'Anjou au Canada (H. J.). — La question des vins espagnols (H. J.). — Portugal (Madère) : Prohibition d'importation des vins de table (H. J.) — Régime d'admission des vins en Allemagne (H. J.). — Les fraudes de la loi de prohibition aux Etats-Unis (L.) — La Chambre de commerce de Châlons-sur-Marne et les droits d'entrée des vins en Allemagne (H. J.). — Ordre du jour de la session de l'Office international du vin des 3 et 4 juillet 1930. — Règlement pour le concours ayant pour but l'édition d'un fascicule de propagande pour la consommation du vin, destiné aux enfants des écoles dans tous les pays du monde. — Règlement pour le concours de panonceaux destinés à indiquer les hôtels et restaurants qui comprennent le vin dans le prix des repas. — Notre commerce des spiritueux, liqueurs et vins en Australie (M. D.) — La Chambre de commerce du Gers et l'appellation « vins du Gers » (A. I.).

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Vraiment, le Midi n'est plus le Midi avec ses longues périodes de sécheresse.

Si les pluies ont été très rares pendant les cinq dernières années, au point de laisser tarir les sources et les puits et de priver d'eau pas mal de localités, depuis le mois de septembre dernier, nous avons eu des pluies presque continuelles qui ont empêché d'effectuer les travaux agricoles et surtout viticoles.

Après quelques jours de vent du nord qui avait séché la surface du sol, les labours et les déchaussages de pieds de vigne se faisaient avec activité et suivant la main-d'œuvre disponible. Main-d'œuvre qui fait malheureusement défaut, malgré la présence, dans tous nos villages et dans les fermes, de nombreuses familles espagnoles.

La pluie qui est tombée en abondance et sans discontinuer pendant un jour et deux nuits a de nouveau détrempé le terrain. Dans beaucoup de vignes, l'eau séjourne à la surface, parce que le sous-sol était saturé.

Une forte invasion de Mildiou était à craindre, si le vent du Midi avait persisté. Invasion qu'on n'aurait pas pu combattre, puisqu'on ne pouvait pas rentrer dans la majorité des vignes.

Le mistral s'est mis à souffler avec violence. Il était même froid.

On a pu continuer les travaux. Malgré que beaucoup de vignes n'aient pas encore pu recevoir une façon depuis la vendange, les labours sont suspendus, et le personnel est employé aux sulfatages et aux soufrages. Ce sont deux opérations qu'il ne faut pas négliger, si l'on veut sauver la récolte.

Le vent du nord qui a soufflé après les pluies a retardé le développement des spores ; mais des temps humides que nous pouvons avoir du jour au lendemain sont susceptibles de provoquer une invasion cryptogamique sur les ceps qui n'auront reçu aucun traitement préventif.

Si le vent contrarie le premier soufrage, mélanger aux bouillies cupriques ou aux verdets un litre et demi de soufre colloïdal pour 100 litres de liquide. C'est une précaution que nous recommandons. Elle nous a réussi l'année dernière ; le vent ayant empêché le premier soufrage pendant plusieurs semaines. Nous n'avons pas eu d'Oïdium, tandis que les viticulteurs voisins en étaient infestés.

Dans ce cas, il est bon de faire un bon soufrage à la floraison.

Les vignes qui n'ont pas encore été labourées sont couvertes d'herbes hautes qui empêchent de voir les ceps.

Dans ces vignes, il y a beaucoup de petits escargots voraces qui ont détruit tous les premiers bourgeons. Dans les herbes, la végétation est d'ailleurs bien moins avancée que dans les vignes cultivées.

Si on avait eu la précaution, comme nous l'indiquions en mars, de couper avec une faucille l'herbe autour des ceps pour les dégager, la végétation serait plus avancée et les laboureurs ne couperaient pas un grand nombre de souches, comme ils le font malheureusement beaucoup cette année. Si un cep est un peu penché ou si un bras s'écarte un peu trop, l'herbe empêche au laboureur de le voir et il est emporté.

Les dernières pluies n'ont pas permis d'employer le fumier qui avait été apporté au bord des vignes. Maintenant, ce sera trop tard.

Les greffages sur place ont été aussi suspendus et nous avons constaté, dans nos tournées, qu'il reste encore pas mal de pieds à greffer. Si les sarments destinés à donner les greffons sont conservés dans le sable, on pourra greffer, à condition que la main-d'œuvre ne fasse pas défaut.

Le vent humide du Midi qui a succédé au vent froid du nord, la semaine dernière, nous a préservé des gelées blanches qui étaient à craindre.

La plus mauvaise période pour les gelées est passée ; mais la température variable et anormale que nous subissons cette année ne nous permet pas d'être rassurés avant le 15 courant.

Le vignoble méridional n'est pas en bonne posture jusqu'à maintenant.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Malgré les lois de circonstance en faveur du vin, les marchés vinicoles de notre région continuent à rester calmes et sans transactions. Le commerce n'achète que s'il trouve « un mouton à cinq pattes », expression employée par certains négociants.

Les quelques achats que nous avons constatés ou que l'on nous signale ne portent que sur des vins médiocres qu'on retire immédiatement. Pas d'achats en logé, comme on en faisait les années précédentes.

Les mesquines tracasseries causées aux débitants des centres de consommation ne peuvent que nuire à notre cause, ainsi que nous l'avons indiqué.

Ce n'est pas non plus le prix excessif du chiffre d'affaires à 5 fr. 50 par hecto qui contribuera à faire augmenter le vin. Le ministre des Finances seul y trouve son compte. Aussi a-t-il accepté avec empressement ce cadeau.

On a bâclé à la vapeur des lois qui seront des entraves sérieuses aux propriétaires viticulteurs, sauf la loi sur les alcools.

Et ceux des parlementaires qui s'attribuent le monopole de la défense du vin n'ont jamais insisté auprès des pouvoirs publics pour obtenir la suppression des taxes d'Etat sur les transports, la diminution à 5 fr. des droits de circulation des vins, le relèvement des droits de douane sur les vins étrangers. On fait voter des millions pour renforcer le service des fraudes, lorsque nous savons que les plus gros fraudeurs sont des protégés politiques. — E. F.

Importation des vins d'Anjou au Canada. — A la suite des précisions qui avaient été données, à notre Ministre à Ottawa, en octobre dernier, sur la nature des « vins pétillants » ou « vins perlants », la douane canadienne avait admis que ces vins seraient, à l'avenir, comme par le passé, taxés comme vins non mousseux.

Le différend existant entre les maisons intéressées et l'administration canadienne vient donc d'être réglé au mieux des intérêts de celles-là. — H. J.

La question des vins espagnols. — On mande de Madrid que toute proposition de contingentement des vins espagnols, faite au cours de pourparlers actuellement engagés entre la France et l'Espagne, serait considérée, de la part de ce dernier pays, comme inacceptable. Les exportations de vins espagnols, en France, en effet, en raison de leur importance, ne sauraient être limitées sans causer de graves préjudices à la viticulture de ce pays et entraîner de vives protestations. — H. J.

Portugal (Madère). Prohibition d'importation des vins de table. — Le gouvernement portugais, par décret en date du 28 février 1930, vient de prohiber l'importation des vins de table ordinaires dans l'île de Madère, quelle que soit leur provenance.

En vue d'éviter toute fraude sur les vins de Madère, le cabinet de Lisbonne a interdit, dans l'île en question, l'importation des vins de table ordinaires en bouteilles, de toute provenance, à l'exception des vins portugais dits régionaux, lorsque ces derniers seront accompagnés d'un certificat d'origine.

En vertu des dispositions de l'article 3 du décret précité, le contingent de vins rouges ordinaires dont l'importation est autorisée à Madère, a été porté de 25 à 30.000 hectolitres. Il y est spécifié que ces vins devront provenir exclusivement du territoire continental de la République et posséder une graduation alcoolique ne dépassant pas 11°2. — H. J.

Régime d'admission des vins en Allemagne. — On mande de Berlin qu'en ce qui concerne les crédits en douane, un accord est intervenu entre le fisc et les importateurs de vin, pour déterminer les conditions de versement au fisc des droits de douane arriérés. Un délai de 5 ans est prévu, à cet effet. Désormais, les droits devront être payés au fur et à mesure du dédouanement.

D'autre part, il n'est prévu d'impôt ou de taxe intérieure sur les vins, ni dans le projet de budget d'Empire, ni dans le projet de compromis fiscal. L'institution d'un impôt d'Etat ou d'un impôt municipal sur ces produits ne serait donc pas à craindre pour le moment.

Enfin, le programme agraire prévoit des augmentations de droits de douane sur les vins, mais si ces mesures étaient réalisées, elles entraîneraient la dénonciation de l'accord franco-allemand et de l'accord germano-espagnol, ce qui léserait gravement toute l'industrie allemande intéressée. — H. J.

Les fraudes de la loi de prohibition aux Etats-Unis. — M. E. Lemaire, ingénieur du Secrétariat Général de la Société d'Encouragement pour l'Industrie, rue de Rennes, 44, publie ces jours prochains dans *le Génie Civil*, un article très documenté sur les fraudes à la prohibition aux Etats-Unis, et il signale que les distilleries clandestines sont munies de liquides fermentés par l'emploi de soit de la mélasse, soit de Dextrose (extraite du Maïs) et comme élément d'activation des fermentations, les Américains emploient des levures et de préférence des levures additionnées d'un mucor, le « Rhizopus », originaire du Japon où il est employé à fabriquer le Saké (vin de riz).

La température optimum pour cet emploi est de 30 à 35 degrés.

Il est très probable que la dextrose par ses éléments hétérogènes qui la rend très fermentescible donnerait des saveurs étranges, de même l'addition du Rhizopus.

Un essai serait peut-être intéressant avec toutes réserves sur les saveurs des liquides réalisés. — L.

La Chambre de Commerce de Châlons-sur-Marne et les droits d'entrée des vins en Allemagne. — La Chambre de Commerce de Châlons-sur-Marne signale qu'en raison de l'abondance des vins et de l'encombrement du marché, les cours s'effondrent avec une rapidité vertigineuse. Il rest, dans la Marne, 175.000 hectos non vendus au vignoble et les maisons de Champagne ont environ 10 années de stock en cave.

Or, les importations de vins français en Allemagne pour la fabrication des mousseux vont sans cesse en diminuant et le débouché très important pour notre commerce d'exportation, risque de se fermer.

D'après l'accord commercial franco-allemand signé le 17 août 1927, le tarif général en vigueur pour les vins français est de 45 P M. et de 32 R. M. Mais en ce qui concerne les vins servant à la fabrication des mousseux, les droits d'entrée sont restés fixés à 20 R. M. les 100 kilogs.

Mais un mouvement d'opinion se dessine au Reichstag pour annuler le ch. 1er du N° 180 du tarif allemand. Dès lors, les vins par la fabrication des mousseux devraient payer les droits d'entrée à raison de 80 RM. les 100 kilogs, en vertu du tarif général de 45 RM en vertu de l'accord commercial franco-allemand.

D'autre part, les vignerons allemands ont demandé, pour écouler une récolte trop abondante, des mesures de protection ; dès lors, les négociants seraient tenus, d'après une proposition qui a été faite, d'employer au moins 50 % de vins allemands dans la fabrication des mousseux.

Notre balance commerciale avec l'Allemagne étant déjà déficitaire, cette situation ne ferait que s'aggraver si une pareille mesure était adoptée.

Dans l'intérêt de notre viticulture, il convient que des interventions rapides soient faites auprès du gouvernement allemand pour empêcher qu'un pareil préjudice soit causé à la viticulture française. — H. J.

Ordre du jour de la session de l'Office International du Vin des 3 et 4 juillet 1930. — 1° Rapport du directeur sur la gestion financière pendant l'exercice 1929 et sur le budget provisionnel pour 1930.

2° Rapport du directeur sur l'activité de l'O. I. V pendant le premier semestre 1930.

3° Mesures prises par les gouvernements pour la suite à donner aux voeux et résolutions des Congrès de Bucarest et de Barcelone, en ce qui concerne :

a) Le développement de la consommation des raisins de table et des industries utilisant le raisin ;

b) Les instructions gouvernementales sur l'emploi exclusif des meilleurs cépages, et mesures prises au sujet des hybrides ;

c) Le texte des ordonnances et les règlements dans les divers pays sur les fraudes, la concurrence déloyale et la protection des appellations d'origine ;

d) L'établissement des casiers vinicoles par pays et par région vinicole sur le modèle du casier établi par le Luxembourg et publié au Bulletin International du Vin N° 15 d'août 1929, à la page 10 ;

e) Statistique de la consommation du vin dans les pays producteurs de 1900 à 1929 et mesures prises pour la développer.

4° La crise viticole dans les divers pays producteurs. Ses causes, les remèdes proposés.

Règlement pour le concours ayant pour but l'édition d'un fascicule de propagande pour la consommation du vin, destiné aux enfants des écoles dans tous les pays du monde. — 1° L'Office International du Vin se propose, tout d'abord, d'organiser un concours de textes ou de légendes qui devront accompagner des illustrations, gravures ou dessins dont l'ensemble constituera un fascicule intitulé « La Vérité sur le Vin ».

2° Le format du fascicule sera celui d'un in-12

3° Le nombre de pages pourra atteindre un maximum de 50 pages, mais une latitude assez grande sera laissée aux concurrents, de façon à leur permettre de développer leur pensée. Le jury tiendra compte surtout de l'efficacité de la brochure au point de vue de la propagande en faveur du vin.

4° Le concours sera annoncé dans les journaux officiels agricoles et d'hygiène de chaque pays adhérent, avant le 15 mai 1930.

5° Les travaux devront être présentés à l'Office International du Vin, entre le 1er juin et le 1er août 1930.

6° Ces travaux seront remis à l'Office International du Vin, 3, rue La Bruyère, Paris, sans être signés.

Chaque travail portera une légende. Sous enveloppe séparée, la même légende figurera avec le nom et la signature de l'auteur.

7° Le jury, chargé de juger et distribuer les prix, sera constitué par un certain nombre de membres du Comité de l'Office International du Vin qui seront désignés à sa plus prochaine réunion, ainsi que des personnalités scientifiques qui seront également désignées à la même réunion.

8° Les textes pour le concours pourront être rédigés en français, ou dans l'une des langues des pays adhérents à l'Office International du Vin.

9° Le Comité attribuera un premier prix de 3.000 et deux autres de 500 francs chacun, aux trois travaux qui à l'estimation du jury mériteront ces récompenses.

Le jury pourra ne pas attribuer un, deux ou même les trois prix dans le cas où il ne se présenterait pas de travaux les méritant.

10° Tout travail primé pourra être publié par l'Office International du Vin, sans limitation ni restriction aucune.

11° Un concours analogue sera organisé entre dessinateurs et artistes pour illustrer les légendes et les textes qui auront mérité le premier prix.

12° Les conditions de ce dernier concours seront les suivantes :

a) Ouverture du concours le 1er septembre 1930 et présentation des travaux jusqu'au 1er décembre ;

b) Les prix à distribuer seront : le premier de 5.000 francs et deux de 1.000 francs chacun.

13° Les mêmes conditions de présentation, d'envoi, distribution des prix, etc., fixées pour le concours des textes et légendes seront appliquées au concours des illustrations.

Le jury du concours des illustrations sera constitué comme celui du concours des textes et légendes et complété par des techniciens de l'édition et des beaux-arts.

La désignation des membres du jury sera faite à la plus prochaine réunion du Comité de l'Office International du Vin.

Règles à suivre par les concurrents pour la rédaction du fascicule intitulé « La Vérité sur le vin ». — L'ouvrage devra traiter de considérations sur l'alimentation rationnelle de l'homme dans ses divers âges.

On commencera par parler de la période d'allaitement en montrant les avantages de l'allaitement naturel donné, si possible, par la mère elle-même.

Ensuite, on parlera, sans trop l'appuyer, de l'alimentation dans la période d'enfance après l'allaitement, montrant que beaucoup d'aliments sont proscrits pour l'enfant parmi lesquels le vin. En effet, les qualités digestives du vin ne sont pas adaptées au régime propre à cet âge ; d'autre part, il n'est pas fait pour l'appareil digestif infantile dans lequel, au contraire, il peut provoquer des irritations et des perturbations.

Dans la prime enfance, le vin pourra être pris seulement comme tonique ou comme véhicule médicinal à de petites doses prescrites par le docteur.

A partir de 10 à 12 ans, suivant la constitution de l'individu, suivant le climat et les coutumes du pays que l'on habite, des doses modérées de vin devront faire partie du régime des principaux repas.

On exposera ensuite les conditions alimentaires et hygiéniques du vin, en préconisant ses propriétés curatives dans certains cas déterminés, en établissant aussi les doses moyennes qui pourront être consommées sans préjudice aucun.

On insistera sur toutes les raisons favorables à l'usage de cette boisson.

On montrera l'intérêt que présente dans l'alimentation la consommation de

fruits qui, comme les raisins et les oranges, donnent lieu à des traitements curatifs à base de fruits. A l'occasion de ces développements, l'auteur pourra exposer quelques principes facilement compréhensifs sur ce que sont les vitamines et sur leur importance au point de vue de la valeur hygiénique du vin ainsi que le rôle des diverses substances utiles contenues dans le vin.

L'auteur pourra étudier, à côté des avantages du vin, quelques-uns de ses inconvénients. Il montrera que l'abus de toutes les substances alimentaires quelles qu'elles soient (viande, thé, café, lait, etc.) peut causer un préjudice à l'organisme et que le vin bu en excès, tout comme les autres boissons ou aliments peut amener des troubles, ou bien immédiats, comme c'est le cas pour les ivrognes, ou à effets plus graves et plus lointains comme c'est le cas pour l'alcoolisme.

Dans cette partie de l'étude, on pourra placer des graphiques et des statistiques montrant les dangers de l'alcoolisme et ses dommages moindres et moins sensibles dans les régions viticoles que l'on citera que dans les autres régions où l'on ne boit pas de vin.

On citera les cas de longévité de personnes qui ont bu modérément du vin.

Enfin, on traitera des lois prohibitionnistes : en démontrant qu'elles sont attentatoires au droit naturel, en ridiculisant leur exagération, en montrant leur inutilité et les dommages qui résultent pour l'organisme humain de la substitution à une boisson saine et hygiénique comme le vin, d'une infinité de breuvages élaborés clandestinement à base de produits chimiques et hors de tout contrôle technique et sanitaire.

Comme conclusion, on recommandera la consommation modérée du vin, le choix judicieux d'un vin pur et bien élaboré ; on montrera les effets obtenus sur l'organisme de chacun par l'ingestion de tel ou tel type de vin. Quant à l'usage de boissons alcooliques autres que le vin dans l'alimentation habituelle et courante, on la trouve spécialement chez les personnes qui suivent la mode, mais qui ignorent ou connaissent à peine les éléments qui ont servi de base à la fabrication des diverses boissons.

Règlement pour le concours de panonceaux destinés à indiquer les Hôtels et Restaurants qui comprennent le Vin dans le prix des repas

Sous le patronage de la Société des Beaux-Arts de Béziers, du Comice agricole de l'arrondissement de Béziers et de la Confédération Générale des Vignerons du Midi, l'Association de Propagande pour le Vin organise un Concours de panonceaux, qui aura lieu au Foyer du Grand Théâtre municipal de Béziers, au cours de l'Exposition de la Société des Beaux-Arts, pendant la première quinzaine du mois de mai 1930.

Ce concours a pour but de faire connaître et d'indiquer visiblement les Hôtels et Restaurants qui comprennent le vin dans le prix du repas.

Prix

Article premier. — 1.750 francs de prix seront attribués à ce concours :

1er Prix. — 1.000 francs et grande médaille.

2e Prix. — 500 francs et médaille.

3e Prix. — 250 francs et médaille petit module.

En outre, suivant l'importance des envois, le jury pourra créer d'autres prix en argent, objets d'art, ou en nature.

Thème

Art. 2. — Ainsi qu'il est indiqué plus haut, et tout en laissant entière liberté aux artisans et aux artistes, l'A.P.V. tient à préciser que son but est de développer, par la publicité et la propagande, la consommation du vin.

Jadis, hôteliers et restaurateurs n'hésitaient pas à mettre sur leurs tables, à la discrétion de leurs clients, vins blancs et vins rouges courants. L'A.P.V. a estimé qu'il fallait faire revivre cette louable habitude, susceptible à la fois

de faire connaître les crus régionaux et de développer le goût des consommateurs pour notre boisson nationale.

Exécution

Art. 3. — Le panonceau pourra être exécuté en fer forgé, fonte, métal, faïence, verre, etc., etc... Les dessins eux-mêmes seront acceptés.

Art. 4. — En principe, les dimensions des panonceaux ne devront pas dépasser 0,60 × 0,50.

Art. 5. — Le panonceau pourra être établi soit pour être appliqué, soit pour être suspendu.

Art. 6. — Il pourra être unicolore ou multicolore.

Art. 7. — Il sera tenu compte du prix de revient de l'exécution du panonceau.

Jury

Art. 8. — Les trois premiers projets primés resteront la propriété de l'Association de Propagande.

Les décisions du jury sont sans appel.

Obligations des exposants

Art. 9. — Pour participer au Concours, les exposants devront se faire inscrire au Siège social de l'A.P.V. avant le 25 avril 1930, et accompagner leur demande de leur adresse très exacte (domicile et gare) et de la somme de cinq francs (mandat-poste au nom de l'A.P.V., à Béziers, ou versement au compte-courant postal 106-79 Montpellier).

Art. 10. — Les envois des projets devront être adressés, franco domicile, à MM. Féral et Refouvelet, miroitiers, 3, rue Argence, Béziers (Hérault), avant le 30 avril 1930, dernier délai.

Les projets non primés devront être réclamés directement à MM. Féral et Refouvelet, au plus tard avant le 31 mai 1930, et seront réexpédiés à leurs auteurs, à leurs frais, et en port dû. Passé cette date, le Comité décline toute responsabilité.

Art. 11. — Les panonceaux ou dessins devront rester exposés jusqu'à la clôture de l'Exposition.

Responsabilité

La Société décline toute espèce de responsabilité relativement aux objets perdus ou volés, détériorés ou incendiés. Chaque exposant a, d'ailleurs, la faculté de contracter une assurance individuelle.

Notre commerce des spiritueux, liqueurs et vins en Australie. — Les droits à l'importation sur les spiritueux, liqueurs et vins, en Australie, viennent d'être encore augmentés par le parti travailliste. Ils sont entrés en vigueur, sans préavis, le 22 novembre dernier. Le paiement de ces droits a été effectué par des importateurs « under protest », ceci pour le cas où ce tarif ne serait pas ratifié ultérieurement, ce qui permettrait d'obtenir le remboursement de ce supplément.

Les intéressés n'ont pas manqué de protester énergiquement contre un tel état de choses. — M. D.

La Chambre de commerce du Gers et l'appellation « Vins du Gers ». — La Chambre de commerce du Gers, dans sa séance du 27 février 1930, a émis un vœu demandant que, conformément au précédent qui a permis aux producteurs de vin des Corbières et du Minervois d'obtenir le bénéfice de la délimitation, les producteurs du Gers soient autorisés à faire dans les mairies des déclarations tardives de récoltes pour revendiquer et obtenir le bénéfice de l'appellation « vins du Gers » pour les vins de la récolte 1929, et que les négociants en gros puissent faire la même déclaration pour le stock existant dans leurs chais. — A. I.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 120 à 125 francs ; 9°, 135 à 175 fr. ; 10°, 150 à 160 fr. ; Corbières 11°, 175 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 170 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérienr, 185 fr. et au dessus,

Ces prix s'entendent à l'hecto nu, pour marchandises prises en Entrepôt-Paris, livrées dans les fûts du vendeur prêtés pour 15 jours.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaire 8°5 à emporter, de 180 fr. et au-dessus ; Vin rouge ordinaire de 9° 190 fr. et au-dessus ; Vin rouge 10°, 210 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 220 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 240 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 510 à fr. à 540 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 950 fr. Bordeaux blanc vieux, 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 1 fr. 75 à 2 fr. 60. Vins blancs, de 2 fr. 30 à 2 fr. 60.

Bordeaux. — Le tonneau 1928 : 1er crus rouges, 25.000 à 30.000 fr. ; 4e crus, 7.500 à 9.000 fr. ; bourgeois ordinaires, 3.600 à 4.500 fr. — 1er crus blancs, 12.000 à 15.000 fr. (Yquem, 45.000 fr.) ; graves ordinaires, 3.200 à 3.500 fr. ; graves supérieurs, de 4.500 fr. à 5.000 fr.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 425 à 500 fr. Mâconnais, 350 à 400 fr. ; blancs, 400 à 750 fr. Beaujolais, de 475 à 775 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 380 fr. à 450 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 250 à 300 francs. Vins blancs de Blois, 190 à 240 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1928 supérieurs, de 400 à » francs. Vins rouges, 9°5 à 11°, de 200 à 210 francs l'hectolitre. Gros plants 1928 ordinaires, 450 fr. Gros plants 1928 supérieurs, 600 fr. Muscadets 1928, 1.000 à 1.200 francs.

Vins d'Anjou : Rouges Groslot, 13 fr. à 13 fr. 50 le degré. Rosés Gamay, de 300 fr. à 450 fr. Vins blancs de coulage, de 500 à 700 fr. Blancs de fillette, de 800 à 950 fr. Blancs secs, de 600 à 700 francs.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1929, 1er choix, 550 à 600 fr. ; 2e choix, de 450 à 550 fr. Gros plants 1929, de 225 fr. à 275 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1929, 12 avril 1930 : Rouge, 6 fr. » à 8 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges 7 fr. » à 7 fr. 50 le degré. Blancs de blancs, de » fr. » à 9 fr. le degré. Vins pour la distillerie, de 6 fr. » à » fr. » le degré. Trois-six de marc, 590 à 625 fr. les 100°. Marc rectifié extra neutre, 700 à 725 fr.

Midi. — *Nîmes (5 mai 1930).* — *Cote officielle :* Vins rouges de 1929. Vins rouges, de 7 fr. » à 7 fr. 50 le degré, supérieurs, de 7 fr. 50 à 8 fr. » le degré. Costières, de 8 fr. » à 9 fr. » le degré. Vins blancs, 10 à 11°, de » fr. » à » fr. ». Rosé, Paillet, » fr. » à » fr. » le degré, pas d'affaires. Trois-six de vin 86°, de » fr. à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » fr. à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de » fr. à » fr. l'hectolitre, pas d'affaires. Vins à distiller, de 5 fr. 25 à 5 fr. 50 le degré.

Montpellier (6 mai 1930). — Vins rouges 1929 : de 8°5 à 10°, de 50 à 65 fr. l'hecto ; supérieur, de 9° à 11°, de 65 à 90 fr. l'hecto. Vins rosés, de » fr. » à » fr. Vins blancs de blancs, 11°2, à » fr. l'hectolitre. Esprit de vin à 86°, de » à 715 » fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, de » fr. à 660 fr. Marc 52°, » fr. à 660 fr. Esprit de marc à 86°, de » à » fr., pas d'affaires.

Béziers (18 avril). — Récolte 1929 : Vins rouges de 7 fr. 75 à 10 fr. » le degré. Rosés, de » à » fr. » le degré. Bourrets et Picpouls, de » à » fr. le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à » fr. Eau-de-vie de Béziers, 52°, de » à » fr. ; trois-six de marc 86° » à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 4 mai 1930. Vins nouveaux de 9 fr. à 10 fr. le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (3 mai 1930). — Vins rouges 1929, de 7 fr. 25 à 9 fr. le degré, pas d'affaires signalées. Alcool rectifié, 810°.

Carcassonne (3 mai). — Vins rouges 1929, de 7 fr. 25 à 9 fr. » le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux. — H.-Rhin, de 200 à 220 fr., B.-Rhin, de 170 à 200 fr. ; 1928, H.-Rhin, de 260 à 300 fr. ; B.-Rhin, de 200 à 280 fr. — Vins blancs, nouveaux 1929 : H.-Rhin, de 300 à 400 fr. ; B.-Rhin, de 280 à 350 fr. — Vieux 1928 : H.-Rhin, 300 à 400 fr. ; B.-Rhin, 290 à 420 fr.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 114 fr. » à 123 fr.; orges, 66 fr. » à 79 fr.; escourgeons, 65 fr. à 69 fr.; maïs, 85 fr. 50 à 98 fr. »; riz, 165 fr.; seigle, 61 fr. à 75 fr.; sarrasin, 90 fr. à 93 fr. »; avoines, 54 fr. » à 65 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés 114 fr. 46 à » fr. ». Buenos-Ayres, 98 fr. 50 à » ». Chicago, 97 fr. 11. — Sons, 37 fr. à 42 fr.; son mélassé, 91 fr. — Recoupettes, de 25 à 30 fr.; remoulages, de 35 à 55 fr. — **Semences** : Blés, 35 à 45 fr. »; avoines, 200 à 215 fr.; 204 à 214; seigles, 190 fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, de 200 à 270 fr.; du Midi, de 250 à 300 fr. — Hollande commune, de 50 à 80 fr.; jaune ronde, de 38 fr. à 42 fr.; Saucisse rouge, de 35 fr. à 45 fr.; Saint-Malo, 35 fr. à 40 fr.: Rosa, 60 fr. à 70 fr.; Blanche commune, de 30 fr. à 40 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 155 fr. à 190 fr.; paille d'avoine, de 150 fr. à 185 fr.; paille de seigle, 155 fr. à 190 fr.; luzerne, 370 fr. à 400 fr.; foin, 345 fr. à 385 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, » fr. à » fr.; betteraves, » fr.; luzerne, » fr. à » fr.; sainfoin, » à » fr.; vesces, 180 fr. à 190 fr.; vescillons, 125 fr.; millet blanc de Vendée et du Midi, 275 à 280 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 110 fr.; d'arachide blanc extra, 99 fr. à » fr.; Coprah, 85 fr. »; Arachides courant, 93 fr.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à 715 fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgs, à 232 fr. 50 à 234 fr.

Bétail (La Villette le kgr viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 50 à 19 fr. ». — Veaux 8 fr. » à 19 fr. ». — Moutons, 4 fr. » à 36 fr. ». — Porcs, 9 fr. » à 17 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique de 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydrue, sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 » de potasse, 17 fr. 50; sulfate de potasse (1) 46 %, 98 fr. 70; chlorure de potassium, 48 %, 72 fr.; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 119 fr. 50 à 121 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 98 fr. 50 à 114 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 116 fr. » à 124 fr. 50; sulfonitrate d'ammoniaque (25,5 % d'azote). 154 fr. à » fr. ». — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 29 fr. 50 à 33 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 49 fr. ». — **Phosphates Pilon**, 2 d'azote 10, 46 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 56 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 122 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Soufre sublimé (Bordeaux), 133 fr. à » fr.; **Soufre trituré**, 110 fr. — **Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux**, 321 fr. 100 kgs; neige, 321 fr. — **Sulfate de fer**, cristalisé 100 kgs, 33 fr. à ». — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 85 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés** 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : Oranges d'Espagne, 160 à 330 fr. — Poires d'Italie, de 1.100 fr. à 1,300 fr. Pommes de choix, 400 fr. à 1.400 fr.; communes, de 200 fr. à 400 fr. — Citrons, 280 à 350 fr. — — Bananes de 525 à 575 fr. les 100 kgs. — Fraises de Carpentras, de 1.200 à 1.700 fr. — Noix sèches, 600 à 800 fr. — Asperges en vrac, de 400 à 700 fr. les 100 kg. — Choux nouveaux, 50 à 80 fr. le 100. — Choux-fleurs, 50 à 300 fr. le cent. — Endives belges, 200 à 260 fr. — Tomates, de 550 à 750 fr. — Figues d'Algérie, de 250 fr. à 300 fr. — Laitues du Midi, de 30 à 70 fr. le cent. — Haricots verts d'Espagne, 800 à 1.100 fr. — Pois verts d'Algérie, de 250 à 450 fr. les 100 kgs. — Artichauts du Midi, de 60 à 200 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.